

Archibald

LE BISTROTEUR

Plats à réchauffer

Minimum 10 personnes pour 1 plat

**Sauté de poularde sauce suprême Saint-Véran,
Purée façon Robuchon aux éclats de châtaignes, légumes d'hivers**

11,50 € HT / 12,65 € TTC par personne

**Veau vallée d'auge aux cèpes,
Aligot de l'Aubrac, légumes du jardin rôti au thym citron**

11,50 € HT / 12,65 € TTC par personne

**Suprême de chapon au vin jaune et champignons grenoblois,
Aligot de l'Aubrac, légumes du jardin rôtis au thym citron**

13 € HT / 14,30 € TTC par personne

**Longe de cabillaud basse température beurre de sésame,
Risotto trompettes de mort, jardin de Yann**

11,50 € HT / 12,65 € TTC par personne

*Le conseil
de notre chef bistruteur*

« Pour se régaler, il faut avoir
l'esprit libre.

Aussi, une fois cuisinés,
nous conditionnons nos petits
plats sous vide afin de vous
faciliter le travail pour
les réchauffer :

**de l'eau frémissante
et le tour est joué ! »**



Le Festif

Notre foie gras maison !

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest

Conditionné sous Ballotin de 350 à 400g

*Ingrédients : fois gras de canard IGP Sud-Ouest, porto blanc,
fleur de sel de Guérande, poivre de Danané*

65 € HT / 71,50 € TTC

L'incontournable

**Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé lentement par
Archibald, à la verticale, au bois de hêtre**

Saumon fumé maison - Conditionné sous vide

Filet de 600 grammes non tranché

Ingrédients : saumon, sel, épices

36,82 HT / 40,50 TTC



contact@archibald-traiteur.fr – 04 76 46 30 59

145 boulevard Paul Langevin - 38600 FONTAINE

www.archibald-traiteur.fr